



PÂTISSERIE CREATIONS
GATEAU FESTA HARADA
CORPORATE GUIDE





PÂTISSERIE CREATIONS
GATEAU FESTA HARADA

Est.1901

CHATEAU DU BONHEUR

GATEAU
FESTA
HARADA

CHATEAU
DU
BONHEUR

心に感動を呼び起こすガトーフェスタ ハラダのお菓子	02-03
ガトーフェスタ ハラダが誇る充実の設備	04-05
高崎工場のご紹介・充実の福利厚生	06-07
ガトールスク「グーテ・デ・ロワ」製造ライン	08-09
ブランドの価値向上を目指して	10-11
地域貢献活動・先輩社員からのメッセージ	12-13
CSR活動・通信販売・物流体制	14-15
店舗紹介・企業データ	16-17

心に感動を呼び起こすガトーフェスタ ハラダのお菓子



代表取締役 原田 義人

専務取締役 原田 節子

美味しいお菓子を食べたときの幸福感、ギフトとして贈られたときの喜び。その気持ちは温もりを伴ってわき上がります。「お菓子を通じて人々の暮らしに感動を提供したい」と努力を続けるガトーフェスタ ハラダのお菓子づくりも、「お客様の心に届く何か」を追求することから始まっています。製品開発、店舗づくり、接客・サービスなど、日々の業務は常にお客様と向き合い、市場ニーズに誠意を持って応えていくことに尽きます。おかげさまで企業規模は急速に拡大しましたが、これまでと同様、こつこつと地道な取り組みを重ね、身の丈に合った事業展開、出店を進めていく考えです。数あるお菓子から弊社商品をお買い求めくださるお客様、ご縁あって弊社とお取引いただく方々、業務に取り組む社員の三者が幸せになる企業経営を目指して参ります。

原材料にこだわり、美味しいことに妥協はしない ガトーフェスタ ハラダを支える芳ばしい香りのフランスパン



オリジナルブレンド粉

製粉メーカーと試行錯誤を重ねて新開発した、ガトラスクに最適なオリジナルブレンド粉。ガトラスクに大切なサクッと食べ口を確保するため小麦成分を調整し、焼き上がりにあく穴が食パンのように均一な立体網目構造を可能にしています。



バター

風味が良くコクのあるバターを厳選。本来フランスパンには使用されない素材ですが、バターを混ぜることでパン生地がきめ細かくなり、ガトーフェスタ ハラダにしかない美味しい食感が生まれます。



イースト

ガトラスクの味を左右するパン生地の発酵。その扱いはとても繊細なもので、秒単位で管理しなくてはなりません。ガトラスクのためのフランスパンでは、発酵が穏やかに進むイーストを用い、焼き上がりの穴が均一となるきめの細かい生地を成形します。

贈る人の真心表す夢いっぱいのお菓子たち



Gâteau Rusk
GOUTER de ROI
Gâteau Festa Harada

ガトラスク「グーテ・デ・ロウ」

小麦の味を賞味するものと称される芳ばしい香りのフランスパンに、上質なバターなどを使用して丁寧に仕上げたガトラスク。サクサクとした食感と芳醇なバターの香りが至福の時間をお届けします。



coffee jelly
FRESH
PÂTISSERIE CREATIONS
GATEAU FESTA HARADA

コーヒーゼリー「フレッシュ」

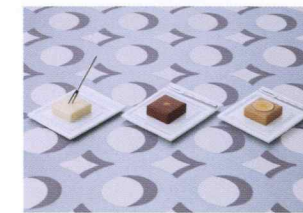
厳選した2種類の良質なコーヒー豆を独自にブレンドしました。じっくりと時間をかけて抽出した、芳醇な香りのゼリーです。滑らかな口溶けと深いコクの、ふくよかな余韻をお楽しみください。



TIGRESSE
PÂTISSERIE CREATIONS
GATEAU FESTA HARADA

チョコレートケーキ「ティグレス」

チョコレートの美味しさが存分に味わえるケーキ、ティグレス。アーモンドブードルと香ばしい焦がしバターをたっぷり使った生地に、チョコチップを練り込んで焼き、チョコレートを流し込みました。



Bonbon au chocolat
CHOCOLAT de ROI
PÂTISSERIE CREATIONS
GATEAU FESTA HARADA

ボンボン・オ・ショコラ「ショコラ・デ・ロウ」

ショコラ・デ・ロウは、グーテ・デ・ロウ チョコレートコーティングシリーズに使用している良質なチョコレートの美味しさをダイレクトに感じる事ができるよう、生クリームと合わせて、滑らかなガナッシュに仕上げました。

行動指針

- 一、自己の役割を認識し、主体的に行動しよう。
- 二、実行を第一とし、できない理由を探すより、できる理由を求めよう。
- 三、目標と計画をもって、その達成に果敢に行動しよう。
- 四、決めたことは必ず実行し、成果をあげよう。
- 五、ムダ、ムラ、ムリを省き、効率良く仕事を進めよう。
- 六、行動の結果を必ず反省し、一層の進歩・向上につなげよう。
- 七、過去の経験や習慣にとらわれず、常に革新的であるよう。
- 八、すべての人に誠意と親切をもって接しよう。
- 九、いつも笑顔で、明るい職場をつくらう。
- 十、人間として、ビジネスマンとして不断に自己向上につとめよう。

経営憲章

人間とは、人間らしさとは：芸術的感動を味わう喜びの中にあります。私たちの使命は、人々の暮らしに感動を呼び起こすことのできる高質にして価値ある商品、真心のこもったサービス、コミュニケーションを創造し提供すること。お客様第一、品質第一の経営の実現にあります。それには、時代とともに変化することをお客様のニーズに合わせるために時代の潮流を先取りし、革新と創造によって時流適応の経営を実現しなければなりません。そして、厳しい企業間競争に勝ち抜き永続繁栄を実現するには、魅力ある商品の開発とともに生産性を向上させ高付加価値重視の経営を目指す必要があります。そのためには、各人の持てる能力を十二分に発揮し得る組織と風土を確立し、自由闊達な全員参加の経営、人間性尊重の経営に徹しなければなりません。企業とは、素晴らしい企業とは：自ら創造する商品やサービスに愛と誇り、お客様の喜びを見出すことのできる存在価値のある人間集団のことであります。私たちは、その大目標に向かって、勇氣と情熱をもって新たな食文化の創造にチャレンジするものであります。

日々、新たな感動を創造し続ける本社工場



ギフトは差し上げる方の人格を表現するもの。ガトーフェスタハラダは、工場や店舗における全ての場面で隅々まで心を配り、お客様満足につながる一流ブランドの構築に力を注いでいます。1万6千平方メートルの広大な敷地に構える本社工場は、「希望」をコンセプトにギリシャ建築同様、普遍的な価値を発信する場でありたいと願っています。

本社工場 CHATEAU DE L'ESPOIR

シャトー・デュ・エスポワール

本社「シャトー・デュ・エスポワール（希望の館）」の階上には、最新設備を導入した工場を併設。工場の4階・3階に生産設備を備え、お客様に製造工程を公開しております。人々の口に入る食品を扱う企業として危機管理を徹底し、安心・安全な製品製造に日々取り組んでいます。



本館 CHATEAU DU BONHEUR

シャトー・デュ・ボヌール

店舗棟である本館「シャトー・デュ・ボヌール（幸福の館）」は、お客様が一つのお菓子にも小さな幸せを感じ、楽しくお買い物していただけるよう夢の空間を演出。美味しいことはもちろん、ネーミングやパッケージにいたるまで、とことんこだわり抜いた自信作が並びます。

千寿万世

本社定礎に刻まれた社是「千寿万世（せんじゅばんせい）」。万代にわたる繁栄を意味するもので、企業として成長、永続繁栄を目指す弊社の強い意志を表しています。過去の成功に決して甘んずることなく、常に革新と変革を繰り返す。時代の潮流を先取りし、絶えず企業再生をし続ける。企業経営の礎として、千寿万世を心に刻み、幸福な未来へ続く盤石な経営へ向かいます。



地元暮らしみなさまにも、気軽にご利用いただける施設を。



店舗棟シャトー・デュ・ボヌールがお菓子を通じた感動発信の場であるなら、本社工場棟シャトー・デュ・エスポワールは芸術・文化を通じて感動を発信する場。目指すのはこれまでにない「お菓子と文化の融合」です。日ごろ、芸術・文化作品にふれる機会が少ない地元の方にもお気軽にご来場いただく企画展を開催するなど、独自のアプローチを展開していく考えです。事業活動を通じて今後も積極的に地域貢献を果たし、企業の新たな価値を創造していきます。

地域の方にご利用いただける多目的ホール



多目的ホール

本社工場シャトー・デュ・エスポワール1階には、文化・芸術活動を支援するための「多目的ホール」を併設。音楽会やアートの個展などを定期的に開催しております。ホールの仕切壁を解放することにより、ホールロビー、メインロビーと一体化した大きな空間になります。

子供から大人まで楽しめる工場見学ギャラリー

本社工場棟シャトー・デュ・エスポワールに施設した「工場見学ギャラリー」では、ガトーラスクの製造工場を見学できるコースを設けました。生産工程をオープンにすることで商品の安全性を確認してもらい、お客様に安心してご購入いただきたいと思うからです。食品業界のモラルに社会の厳しい目が注がれるいま、襟を正して法令遵守に取り組み、改めて信頼の構築に努めていきます。



シャトー・デュ・エスポワール「メイン・ロビー」

列柱が立ち並ぶ玄関を入ると、アートなメイン・ロビーが広がります。

高崎工場のご紹介

最新鋭の設備を導入、皆様へ感動をお届けする
高崎工場「シャトー・ドゥ・クレアション」



ガトーフェスタ ハラダが洋菓子メーカーNo.1を目指して2013年に設立した群馬県高崎市にある「シャトー・ドゥ・クレアション(創造の館)」は、最先端の技術と設備を集めた、ガトーフェスタ ハラダの中核となる工場です。敷地面積1万6千平方メートルの5階建てで、メインとなるガトラスク「グーテ・デ・ロワ」をはじめとする商品の製造、「商品開発部門」、「品質管理部門」などを備えており、百貨店や通信販売の業務を、より円滑化するための物流拠点にもなっています。



高崎工場「シャトー・ドゥ・クレアション」
シャトー・デュ・エスポワールと共に、お菓子の美味しい明日をお届けします



世界有数の包装ロボットによる「サブレ製造ライン」
ドイツ製の最新ロボットが、高速かつ確にサブレを選別、包装します



効率性を高めた最新鋭の「ガトラスク製造ライン」
ガトラスク「グーテ・デ・ロワ」の生産を包装作業に至るまで機械化した製造ライン



物流拠点のお客様窓口「コールセンター」
受注から発送まで、迅速に対応するための人員、設備を増強しました



チェック機能を強化した「品質管理室」
お客様により安全、安心な商品をお届けするためのシステムを強化しました



お菓子の未来を創る「商品開発室」
ここから、新たな美味しさと感動を皆様にお届けします

充実の福利厚生

全従業員が気持ちよく業務に打ち込める環境づくりを目指し、様々な施設・行事・制度を導入しています。例えば、業務の間に身心をリフレッシュすると共に従業員同士のコミュニケーションを深めるレクリエーションルームや、従業員の子育てを支援する制度など業務だけでなく充実した日常生活が送れるよう企業として従業員のバックアップを進めています。

食堂

温かい物は温かく、新鮮な物は新鮮なままに味わえる社員食堂。費用を会社が負担することにより高品質なメニューを低価格で提供することができ、社員負担の軽減を図っています。日替わりのセットメニューやサラダバーなど充実したメニューの他、食堂には売店も併設し焼き立てのパンや淹れたてのコーヒーを提供するなど社員のリラックスタイムを充実させることで業務への意欲向上を図っています。



レクリエーションルーム

ビリヤードや卓球・ダーツなど適度な運動が可能なレクリエーションルーム。身体を動かす機会を設けることでストレスの解消・従業員同士のコミュニケーションを促進します。



社内行事

年間、夏と冬の2回にわたり社内行事を実施。繁忙期の労をねぎらう為、夏には納涼祭、年明けに新年会を行っています。それぞれの行事では部門間分け隔て無く楽しめる趣向を凝らしたレクリエーション大会等を行い、日常の忙しさを忘れながらも多くの社員同士が交流を深めあう貴重な機会でもあります。



クラブ活動

ガトーフェスタ ハラダでは、野球部「グーテ・デ・ロワーズ」や、バスケットボール部「FESTA (フェスタ)」、和太鼓部「千寿」など社員主導のクラブ活動も活発に行われています。こういったクラブ活動の実績や模様は、社内報に掲載するなど社内での認知度の向上や新規入部の案内などを支援しています。



ガトーラスク「グーテ・デ・ロワ」製造ライン



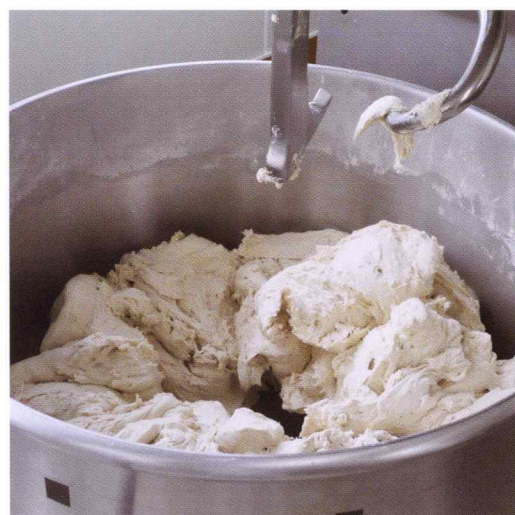
安心して召し上がっていただくための
品質管理体制を確立



高品質な製品をいかに安定生産するか。ガトーフェスタ ハラダでは開発当初より均質性、効率性を高めるべく製造を工夫してきました。美味しさに直結する材料原価は決して削らずに、低コスト化を実現するため最新鋭の設備を導入しましたが、生産ラインの完成までは実際に製造に携わる社員が率直な意見を出し合い最高水準のラインを構築しました。誰もが製品に愛着を持って知恵を絞る社風も、ガトーフェスタ ハラダの良質なこだわりが繋がっています。



製造ルールを厳守してつくるガトーフェスタ ハラダのお菓子。最新設備の導入には投資を惜しみませんが、一方で機械任せで良質な製品は決してできないとも考えています。お客様に安心・安全な製品をお届けするため、必要に応じて工程に人の目や手を入れるとともに、1日3回の抜き取り検査を欠かしません。社員の健康状態を毎日チェックし、工場への通路にはエアシャワーを設けて衣服に付いた埃を排除。使い捨てマスクと手袋を使用するなど衛生管理も徹底しています。



1

きめ細かな パン生地をつくる

ガトーラスクのために調合した特製粉を使い、丁寧に練り上げていきます。速度とタイミングを計り、滑らかにミキシングすることできめ細かなパン生地が完成します。生地は常に一定の温度に保ち、時間管理も厳密に行います。生地はまさに生き物です。



2

生地をムダを無くす オリジナル成形

滑らかに練り上げた生地は専用マシンでフランスパン一本分に分割。成形工程の全機械化により、均質な形に整えられます。生地のロスを無くし生産性を上げるため、フランスパンは独自考案で仕上げています。1本のフランスパンから1枚でも多くの良品をつくる工夫です。



3

パンづくりの要は 発酵にあり

発酵は焼き上がりの質に大きく影響する大切な工程。温度・湿度・時間が寸分狂わない自動コントロールで、穏やかに発酵を進めます。ガトーラスク用のパンに最適な発酵状態となった生地はふわふわ、成形時の数倍の体積となり自動的にオーブンに送られます。



4

巨大窯で じっくり焼き上げる

発酵室から送り出された生地は30mのトンネル型オーブンで、30分かけて焼き上げます。工程の自動化により、連続生産できるこの巨大窯は1mを1分かけて流れるシステム。ゾーンに分けて温度を管理し、均質な焼き上がりを可能にしています。



5

動線に配慮した 設備レイアウト

美しい焼き色がついたパンを均一にスライスし、良質のバターをたっぷり吸わせませす。その後、砂糖をかけて、時間・温度を厳密に管理したオーブンで丁寧に焼き上げて完成です。製品の均質化、生産の効率化、そして人・資材の動線を考えた製造ラインにより、1日に100~150万枚のガトーラスクが生産されます。



6

日本初の シューベルト社製 ロボットを導入

最終工程では世界有数の包装機器メーカー、ドイツ・シューベルト社「TLMロボット」が、ガトーラスクの形状、大きさ、焼き色を瞬時に判断。繊細なグリップを持つアームが合格品だけを拾い上げ、2枚重ねにします。最後にラッピングマシンで包装し、完成です。

ブランドの価値向上を目指して

真心こめてつくった製品を真心こめて販売。社員一人ひとりが力を尽くし、一流ブランドを育てています。



愛情を持って製品の魅力を伝える



美味しさを含めた価値にこだわって作るガトーフェスタ ハラダのお菓子。店頭には自信を持っておすすめできる「珠玉の作品」ばかりです。社員は皆、そんなお菓子とお店が大好きで、その魅力をどうしたらお客様に伝えられるかを常に考えています。何よりも一つひとつの製品に愛情を持って、より美味しく、より魅力的に感じていただける配置、製品とディスプレイのカラーコーディネートなど新しい工夫に努力を重ねています。

「ありがとう」の言葉が行き交う



ご来店からお帰りになるまで、気持ちよくお買い物していただく。人がつくり出すサービスの温もりに満ち、スタッフとお客様の間に「ありがとう」の言葉が行き交う。接客は全て、お客様一人ひとりの「感動」に繋がるものでありたいと願っています。店舗にはガトーフェスタ ハラダのお菓子を選んでわざわざ足を運んでくださる方が大勢いらっしゃいますが、お客様の気持ちにふれる真心こめた接客サービスもブランドの価値を構成する一つです。

一流ブランドを育てています。

困っている人には手を差し伸べ、思いやりを持って接する。弊社の接客は相手の気持ちを汲み取ることから始まります。店舗は真心こめてつくった製品を真心こめて販売する場所。スタッフとお客様、人から人へ温もりの輪を広げ、心からの笑顔にあふれる場所ではなくはなりません。店づくりの背景にあるのは、社員一人ひとりが伸びやかに力を発揮できる風土、自由闊達な全員参加の経営です。目標に向かって自ら判断し実行する民主的な社風は、経営理念の一つである「経営の透明性」をも支えています。社員がこの会社で働く誇りと喜びを感じ、お菓子に愛着を持てる経営を進め、お客様が求める一流ブランドを育てています。



お世話になった方や大切な人へ、感謝の気持ちを込めて贈るギフト。差し上げる方が誇りを持って選び、お菓子を手にする方にもうれしい感動がわき上がる。そんな贈答用菓子をつくりたいという強い思いは、日常菓子だったラスクをギフトに喜ばれる高級菓子に押し上げました。春夏秋冬問わず、「この品を贈りたい」とお買い求めになるお客様はことのほか多く、1年を通じて多くのご利用をいただいております。ギフトは人格の表現であると考えガトーフェスタ ハラダは、お菓子を間に「感動」のコミュニケーションを広げ続けています。

いつも新鮮な感動に出会える空間



贈る方のアイデンティティを表すギフト、お菓子をを通して「感動」のコミュニケーションを創造します

ガトーフェスタ ハラダにしかできないオンリーワンの製品を発信する店舗は、ブランドイメージを大切に、いつ来店しても新鮮な感動に出会える空間を演出しています。季節を感じる華やかな生花、楽しいお買物を彩るディスプレイ、プライスカードの位置や方向、商品陳列の3次元バランスに至るまで、どんな小さなことにも心を配り、お客様満足の創出に努めています。地域で異なるお客様動向には、最前線で接客を重ねるスタッフの考えを反映し、店舗ごとに販売戦略を計画・立案。各店に最も効果的な店づくりを工夫しています。

ガトーフェスタ ハラダでは、社会貢献の一環として、また地域社会の芸術文化振興のため「メセナ活動」を実施しております。

メセナ (mecenat) とは、芸術文化支援を意味するフランス語です。古代ローマ時代の皇帝アウグストゥスに仕えた高官マエケナスが詩人や芸術家を手厚く庇護したことから、その名をとって「芸術文化を庇護・支援すること」を「メセナ」というようになりました。

日本では、1990年に企業メセナ協議会が発足し一般に知られるようになりました。その後、マスコミなどを通じてこの言葉が広まっていく過程で、教育や環境、福祉などを含めた「企業が行う社会貢献活動」と、広義の解釈でも使用されるようになりました。

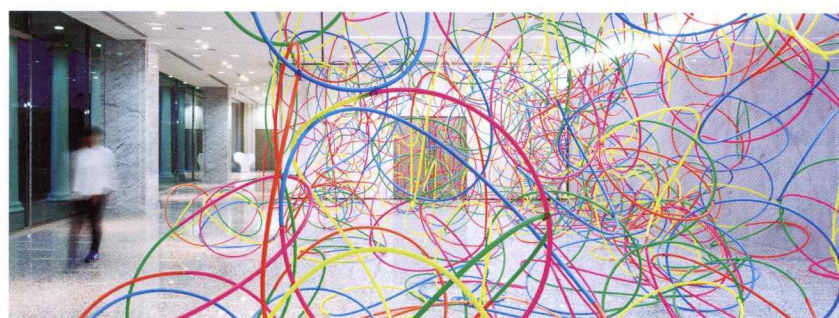
ガトーフェスタ ハラダでは、本社社屋に併設された「エスポワールホール」や「ロビー」を活用して、様々な展覧会や音楽会などを開催。芸術文化を支援するとともに、その入場料や収益金をささやかながら、社会的機関などに寄贈させていただいております。



TAKE OKAMOTO展
岡本健彦氏の代表作「風神・雷神」をはじめ数多くの作品を展示。



長 重之展
長重之氏の代表作「ピックポケット」の他、新作など多くの作品を展示。



鬼頭健吾作品展 Symbiosis “共生”
時代のアートシーンを作る注目度の高い若手作家・鬼頭健吾氏の作品の数々を展示。



ジャパンピアノコンペティション 金子三勇士と未来のピアニストたち
「ピアニスト・金子三勇士とともに若きピアニストの発掘・育成を目的とした事業」
ピアノ 金子三勇士



矢野沙織トリオ ジャズコンサート
「次代のJAZZの旗手ついに登場」
アルト・サクソ 矢野沙織 オルガン 金子雄太 ドラムス 加納樹麻



天満敦子ヴァイオリンコンサート (無伴奏)
「国際的ヴァイオリニスト・天満敦子によるコンサート」
ヴァイオリン 天満敦子



MINO&RISA クラシックファンタジー
「ピアノとヴァイオリンの名曲を美しく華やかに楽しむ」
ピアノ 加羽沢 美濃 ヴァイオリン 松浦 梨沙

社員一人ひとりの笑顔が、ガトーフェスタ ハラダの原動力です。



佐々木 嶺
洋菓子部 焼菓子課 勤務

「考える場面が、自分を成長させる」

大学で食品について学んでいた事や、お菓子が好きという事もあり食品や菓子業界を主に志望していました。そして、企業研究や説明会・選考会に進んでいく中で、ガトーフェスタ ハラダの商品の美味しさや、魅力を多くの人に広めたいと思い入社を決めました。製造での入社でしたが、入社直後は店舗での販売研修があります。実際に接客し、店舗でしか感じる事の出来ない販売のプロとしての意識や、お客様とのやり取りを通じて多くの事を肌で感じ、学びました。その研修期間を経て、今私はティグレスやサブレを製造する焼菓子課に所属しています。取り扱う商品数が多く、手作業で一つひとつ丁寧に仕上げる場面が多いことが焼菓子課ならではのやりがいです。また商品によってはライン化されており、最新鋭の機械設備も導入しています。しかし、お菓子は生き物のように、毎日新しい課題点や改善点が挙がります。現在は班のサブリーダーとして班の業務をどう円滑に進めるか考えることと同時に、製造ラインに入りながら課題点をどのように改善していくかという視点で業務に臨むことが求められています。入社当時より考える場面が増えましたが、それ以上に自分自身の成長にも繋がっていると実感しています。当社を選んで下さったお客様や、お客様が贈られる大切な方々に、感動を与えられる商品を提供できるようこれからも仕事に励んでいきたいです。

「良いお店をつくることは良い職場をつくること」

小さい頃からお菓子が好きだったこと、全国にお店があることに興味を持ち、入社を決めました。大学生までずっと実家暮らしで、群馬県から地方に出たことのない私にとって、地元である群馬のお菓子を全国に広められることができるのがとても魅力的に思えたからです。実際、この数年間で全国の様々な百貨店で働くことができました。その経験は今の私の大きな糧となりました。接客の仕事はもちろんですが、今は副店長として、店長のサポートや部下の育成が私の主な仕事です。10名程の一般社員を指導し、成長する姿を間近で感じることが出来るので、とてもやりがいのある仕事だと感じています。また、店長と部下との橋渡し役としてコミュニケーションが上手くいこう、報連相の徹底をすることをとても大切にしています。何よりみんなが気持ち良く働くことができ、能力を最大限に発揮できるような職場環境を作ることにこだわっています。仕事をする上で職場の雰囲気や一緒に働く仲間関係はとても重要です。まず職場環境で満足感を得られることによって、さらにより良い仕事ができるはず。部下が自主的に仕事に取り組めるように、もっと職場の雰囲気を良くするような、様々な工夫を考えることが今の私の1番の仕事です。



中野 麻里奈
営業部 らん藤岡店 勤務



田村 京介
包装部 包装課 勤務

「見本となる社員を目指して」

美味しいガトラスクを自分の手でも作ってみたい!そんな思いからガトーフェスタ ハラダを選びました。どのようにすればあの味が出せるのか、実際の現場に入り、その作業工程やレシピなど、いろいろ学んでみたいという気持ちがこの会社を選ぶきっかけとなりました。私が所属している包装部は、ガトラスク生産工程の最終工程にあたる、詰め・包装作業を行なう部門です。ガトラスクだけではなく、数種類の焼き菓子と合わせて、詰合せ製品を製造することもあります。その中で私は、箱詰めした製品に包装紙を掛ける、包装機工程に携わっています。お客様の大切な方へのギフトへと加工する重要な工程です。機械包装と言っても、その時々によって糊の散布状態が良くなかったり、角に切れ目が入っていたり、包装後の状態が少しずつ違います。製品の見た目がより良い物になるように、機械の調整を行い、しわやキズ、シールの貼り忘れがないかしっかりとチェックします。「ガトーフェスタ ハラダの顔になるモノを生産している」という意識と、こだわりを常に持ち日々業務に取り組んでいます。今後の目標はSS活動や改善活動の場で、貢献できる人材になることです。社内で年に1度行っている作業報告会で、トップの成績を取って、包装部に「田村あり」と呼んでもらえることが目標です。そんな姿を先輩達に見せながら成長できるよう、新しいことにも挑戦し続けていきたいです。

持続可能な社会の実現に向けて・・・
環境保全への取り組み

ガトーフェスタハラダは：
環境にやさしい工場づくり
環境にやさしい製品づくり
環境にやさしい人づくりを目指します



エコアクション21
認証・登録番号 0009137

ガトーフェスタハラダは省エネルギー、省資源といった環境への取り組みの一つとして「エコアクション21」を行っております。環境省が策定したガイドラインに基づき、二酸化炭素や廃棄物の排出量削減、省絵根の推進、節水といった活動に全社を挙げて取り組み、持続可能な社会の実現を目指しています。



食品リサイクル98%を実現

調達した原料を無駄なく使用して生産を行い、完成したすべての製品をお客様にお届けすることが、企業としての責任と考え、お客様の需要に沿った適切な生産と食品リサイクルに取り組んでいます。製造工程では原材料の一部が製品にならず、食品残さとして発生してしまいます。しかし、これらは捨てるのではなく、衛生状態を保ち、飼料としてリユースすることで調達した食材から発生する食品残さのリサイクル率98%を実現しています。

太陽光発電システムを導入

新町本社工場及び、高崎工場の屋上に合わせて2503枚の「HIT太陽電池モジュール」を設置しております。両工場共に発電効率に適した角度・方向に基づき設置することで年間170tのCO₂削減を達成しています。



CO₂削減量年間170t、くすの木438本分のCO₂削減を行い、温室効果ガス削減率5%クリアを確実に推進しています。「工場見学ギャラリー」の大型モニターには、発電量がリアルタイムで表示、太陽光発電の仕組みについてもわかりやすく紹介しています。

エネルギー自動計測システムの導入により工場内における電力消費の「見える化」を実現

改正省エネ法などで求められる省エネ対策を推進するためには「いつ、どこで、どれだけ」の電力を消費しているかを把握する必要があります。そこで、本社工場及び高崎工場にエネルギー自動計測システムを導入。空調、低電圧灯、生産動力など系統ごとに合計314カ所の電力消費量の計測が可能になり、工場内における電力消費の「見える化」を実現。自動集計による蓄積データと設備の運用状況から「ムダ、ムラ、ムリ」を改善し、省エネルギー化、生産効率の分析と向上へとつなげています。

丁寧に、迅速に。
お客様のもとへ、大切にお届けいたします。



全国から利用できる通信販売と万全のセキュリティ体制

多くのお客様の声にお応えしているコールセンターでは、全ての方に不安なくご利用いただけるよう準備し、欲しい時に欲しい品が手に入るサービス体制を整えています。また顧客情報は厳重に管理し、社内と通販のネットワークを完全に分離するなど、最高レベルのセキュリティ体制を確立しています。

お客様の様々なご要望にお応えするお客様相談室

ガトーフェスタハラダは、常にお客様に本当に喜んでいただける商品・サービスとは何かを追求し、日々美味しいお菓子づくりに取り組んでいます。一人ひとりのお客様と誠実に向き合うことで得られるご意見やご感想が企業にとっては、かけがえのない財産となります。



気持ちをこめ丁寧に梱包

手作業にこだわった丁寧な梱包は、ご注文くださったお客様に対する感謝の気持ちです。包装紙が傷まないように、手元に届いた品をそのままギフトにお使いいただけるように、入れる製品の方向まで気配りを欠かさず、一つひとつに気持ちをこめてお包みしています。

より丁寧に、より早くお客様のもとへ

高崎工場設立により、物流システムの大幅な改善を可能としました。より広い梱包作業スペースとトラックの発着場を確保することで一日に梱包する配送商品数を増加させ、ご注文からお届けまでのリードタイムの短縮を実現しています。



店舗紹介

本館シャトー・デュ・ボヌールをはじめとした
23のお店と催事出店でもっとみなさまの身近に。



本館シャトー・デュ・ボヌール

- TEL.0274-43-1100 (直通)
- 営業時間：午前10時～午後7時
- 定休日：元日のみ
- 住所：群馬県高崎市新町1207
- JR 新町駅より車で3分、徒歩15分

大丸札幌店

- TEL.011-206-6552 (直通)
- 営業時間：大丸札幌店に準ずる
- 最寄り駅：JR 札幌駅

藤崎百貨店

- TEL.022-797-8982 (直通)
- 営業時間：藤崎百貨店に準ずる
- 最寄り駅：東西線 青葉通一番町駅、南北線 広瀬通駅

中山道店

- TEL.0274-42-0001 (直通)
- 営業時間：午前9時～午後6時
- JR 新町駅より徒歩10分

らん藤岡店

- TEL.0274-40-7611 (直通)
- 営業時間：午前9時30分～午後7時
- 上信越自動車道藤岡ハイウェイオアシス道の駅らん藤岡内

スズラン百貨店 前橋店

- TEL.027-210-2311 (直通)
- 営業時間：スズラン百貨店 前橋店に準ずる
- JR 前橋駅より徒歩15分

イーサイト高崎店

- TEL.027-388-1100 (直通)
- 営業時間：月～土 午前9:00～午後9:00
日・祝 午前9:00～午後8:00
- JR 高崎駅東口2階 群馬いろは内

八木橋百貨店

- TEL.048-526-4600 (直通)
- 営業時間：八木橋百貨店に準ずる
- JR 熊谷駅より徒歩15分 バス5分(熊谷寺下車)

東武百貨店 船橋店

- TEL.047-425-4800 (直通)
- 営業時間：東武百貨店 船橋店に準ずる
- 最寄り駅：東武鉄道・JR 船橋駅

そごう千葉店

- TEL.043-307-8990 (直通)
- 営業時間：そごう千葉店に準ずる
- 最寄り駅：JR・モノレール 千葉駅、京成千葉駅

松屋銀座本店

- TEL.03-3563-0133 (直通)
- 営業時間：松屋銀座本店に準ずる
- 最寄り駅：東京メトロ丸の内線・日比谷線 銀座駅、JR 有楽町駅より徒歩8分

松坂屋上野店

- TEL.03-5817-8312 (直通)
- 営業時間：松坂屋上野店に準ずる
- 最寄り駅：JR 御徒町駅、東京メトロ銀座線 上野広小路駅、日比谷線 仲御徒町駅、都営大江戸線 上野御徒町駅

京王百貨店 新宿店

- TEL.03-5321-8063 (直通)
- 営業時間：京王百貨店 新宿店に準ずる
- 最寄り駅：京王線・JR・小田急線 新宿駅

東武百貨店 池袋店

- TEL.03-3981-8344 (直通)
- 営業時間：東武百貨店 池袋店に準ずる
- 最寄り駅：東武東上線・JR・西武池袋線・丸の内線・有楽町線・副都心線 池袋駅

そごう横浜店

- TEL.045-461-2280 (直通)
- 営業時間：そごう横浜店に準ずる
- 最寄り駅：JR・東急東横線・相鉄本線・みなとみらい線・市営地下鉄ブルーライン 横浜駅

ラゾーナ川崎店

- TEL.044-201-9978 (直通)
- 営業時間：ラゾーナ川崎プラザに準ずる
- 最寄り駅：JR 川崎駅、京浜急行線 京急川崎駅

松坂屋名古屋店

- TEL.052-264-3699 (直通)
- 営業時間：松坂屋名古屋店に準ずる
- 最寄り駅：地下鉄名城線 矢場町駅、地下鉄 栄駅

阪神百貨店 梅田本店

- TEL.06-6348-8885 (直通)
- 営業時間：阪神百貨店 梅田本店に準ずる
- 最寄り駅：JR 大阪駅、阪神・阪急 梅田駅

あべのハルカス近鉄本店

- TEL.06-6625-2328 (直通)
- 営業時間：あべのハルカス近鉄本店に準ずる
- 最寄り駅：JR・地下鉄御堂筋線 天王寺駅、近鉄 大阪阿倍野橋駅

大丸京都店

- TEL.075-288-6812 (直通)
- 営業時間：大丸京都店に準ずる
- 最寄り駅：阪急京都線 烏丸駅、地下鉄烏丸線 四条駅

そごう広島店

- TEL.082-512-7942 (直通)
- 営業時間：そごう広島店に準ずる
- 最寄り駅：広島電鉄 紙屋町西駅、アストラムライン 県庁前駅

博多阪急店

- TEL.092-419-5800 (直通)
- 営業時間：博多阪急に準ずる
- 最寄り駅：JR・地下鉄空港線 博多駅

大丸福岡天神店

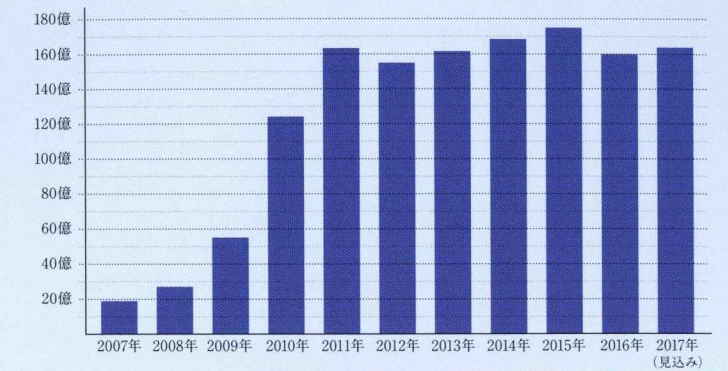
- TEL.092-406-6227 (直通)
- 営業時間：大丸福岡天神店に準ずる
- 最寄り駅：西鉄電車 福岡駅、地下鉄七隈線 天神南駅

※掲載店舗以外に、全国有名百貨店・その他イベント会場での催事に出演しております。
詳しくは当社ホームページの「催事情報」をご確認ください。

会社概要

- 会社名 ■株式会社 原田・ガトーフェスタ ハラダ
- 本社 ■〒370-1301 群馬県高崎市新町1207
- 代表者 ■代表取締役 原田義人
- 創業 ■明治34年
- 設立 ■昭和17年
- 資本金 ■1,000万円
- 従業員数 ■938名 (2018年1月末現在)
- 店舗数 ■23店舗
- 取引銀行 ■群馬銀行 三井住友銀行
東和銀行 ぐんまみらい信用組合
みずほ銀行 商工中金
八十二銀行

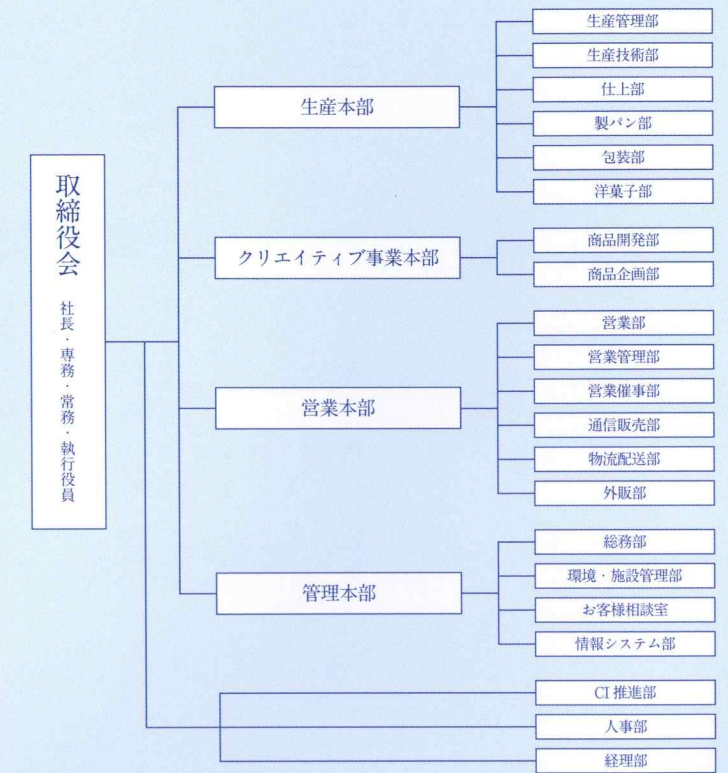
売上高推移



沿革

- 1901年 和菓子業を創業
- 1910年 原田丑太郎が和菓子店松雪堂として開業
- 1942年 9月 新町製菓製パン株式会社
洋菓子業、製パン業に着手
- 1952年 10月 有限会社原田本店に社名変更
- 1956年 食パンを素材とした「ラスク」を発売。
(白フォンダン・ココア入りフォンダンの2種)
- 1959年 4月 学校給食の指定工場となる。
- 1965年 3月 (株)群馬パンセンター設立
衛生完備の機械化、大量生産の出来る学校給食
専門の大型工場を建設し、協業化に成功。
- 2000年 1月 ガトーラスク「グーテ・デ・ロワ」発売。
洋菓子部門をガトーフェスタハラダとして展開。
- 2002年 11月 ガトーラスク製造工場建設
- 2003年 2月 株式会社原田に組織変更
- 2004年 4月 本館シャトー・デュ・ボヌール オープン
- 2005年 8月 首都圏初出店(東武百貨店船橋店)
- 2008年 8月 店舗数を10店舗に拡大
10月 本社シャトー・デュ・エスポワール 完成
- 2009年 8月 関西初出店(阪神百貨店梅田本店)
- 2011年 3月 九州初出店(博多阪急店)
- 2013年 3月 高崎工場 シャトー・ドゥ・クレアション 完成
- 2014年 4月 店舗数を20店舗に拡大
- 2015年 4月 北海道初出店(大丸札幌店)

部門紹介



受賞履歴

- 群馬県1社1技術認定 (ラスク製造法について)
- 全国菓子博覧会金賞受賞 ガトーラスク「グーテ・デ・ロワ」
- 優良経営食料品小売店 全国コンクール 農林水産大臣賞
- 平成25年度 グッドカンパニー大賞 グランプリ 受賞
- 平成27年 第32回優秀経営者顕彰制度 最優秀経営者賞 受賞

関連会社

株式会社 原田ホールディングス
株式会社 凛



株式会社 原田 パティスリークリエーション
ガトーフェスタ ハラダ

代 表 者	代表取締役 原田 義人
所 在 地	本社シャトー・デュ・エスポワール 〒370-1301 群馬県高崎市新町1207
電 話 番 号	0274-40-3331
F A X	0274-40-3341
U R L	http://www.gateaufesta-harada.com
事 業 内 容	洋菓子の製造・販売